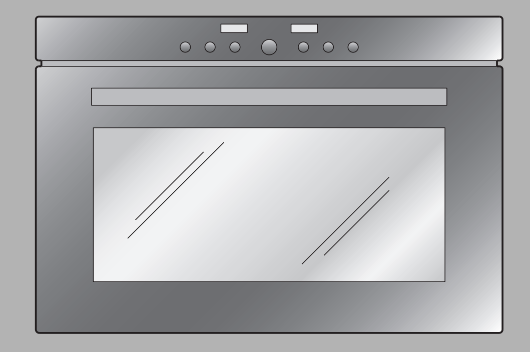


Four

BTH 7302



Mode d’emploi

Merci d'avoir porté votre choix sur l'un de nos produits. Votre nouvel appareil répond aux exigences les plus élevées et son utilisation est des plus simples. Accordez-vous le temps nécessaire pour lire attentivement ce mode d'emploi. Vous vous familiariserez ainsi avec votre appareil, ce qui vous permettra de l'utiliser de manière optimale et sans dérangement.
Veuillez tenir compte des conseils de sécurité.

Modifications

Le texte, les illustrations et les données correspondent au niveau technique de l'appareil au moment de la mise sous presse de ce mode d'emploi. Sous réserve de modifications dans le cadre du progrès technique.

Symboles utilisés



Ce symbole est utilisé pour toutes les instructions importantes au niveau de la sécurité. Le non-respect de ces instructions risque d'entraîner des blessures, des dommages pour l'appareil ou pour l'installation!

► Indication d'étapes de travail à réaliser l'une après l'autre.
  – Indication pour la réaction de l'appareil à l'étape de travail que vous avez réalisée.

■ Indication pour une énumération.



Indication pour des conseils pratiques d'utilisation.

Domaine de validité

Le numéro du modèle correspond aux 3 premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique. Ce mode d'emploi est valable pour le modèle:

Type	N° de modèle	Système de mesure
BTH 7302	337	55-381

En cas de divergences d'un modèle à l'autre, celles-ci sont mentionnées dans le texte.

Table des matières

Consignes de sécurité



L’appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu’aux consignes de sécurité en vigueur. Une utilisation correcte de l’appareil reste cependant la condition sine qua non pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les instructions contenues dans ce mode d’emploi.

Conformément aux exigences de la norme CEI 60335-1:

- Cet appareil n’est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d’expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l’intermédiaire d’une personne responsable de leur sécurité, d’une surveillance ou d’instructions préalables concernant l’utilisation de l’appareil.

Avant la première mise en service

- L’appareil doit être monté et raccordé au réseau électrique en se conformant strictement à la notice d’installation fournie séparément. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur ou un électricien qualifié.
- Eliminez les emballages conformément aux prescriptions locales.
- Avant d’utiliser pour la première fois l’appareil nouvellement installé, veuillez prendre connaissance des remarques figurant sous 'Première mise en service'.
- Procédez aux réglages utilisateur souhaités.

Utilisation conforme à l’usage prévu

- Cet appareil est conçu pour la cuisson des aliments d’un foyer. L’espace de cuisson ne doit en aucun cas être utilisé pour flamber un mets ou cuire avec une grande quantité de graisse! En cas d’utilisation erronée ou inadéquate, nous déclinons toute responsabilité pour les éventuels dommages.
- N’utilisez jamais l’appareil pour sécher des animaux, des textiles et du papier!
- Ne utilisez pas l’appareil pour chauffer une pièce.
- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l’appareil, concernant en particulier des pièces de la partie électrique, ne doit être effectuée que par le fabricant, son service après-vente ou une personne présentant une qualification analogue. Des réparations non conformes peuvent provoquer de graves accidents, des dommages sur l’appareil ou des anomalies de fonctionnement. En cas d’anomalie de fonctionnement de l’appareil ou de demande de réparation, veuillez tenir compte des indications figurant dans le chapitre 'Service après-vente'. En cas de besoin, adressez-vous à notre service après-vente.
- N’utilisez que des pièces de rechange d’origine.
- Conservez soigneusement le mode d’emploi afin de pouvoir vous y référer à tout moment. Remettez-le avec l’appareil, ainsi que la notice d’installation, si vous le revendez ou le cédez à un tiers. Le nouveau propriétaire pourra ainsi prendre connaissance des informations concernant le bon usage de l’appareil et des conseils correspondants.

Si vous avez des enfants

- Les emballages p. ex. films plastiques et polystyrène peuvent être dangereux pour les enfants. Risque d'étouffement! Tenez les emballages hors de portée des enfants.
- L'appareil est conçu pour être utilisé par des adultes qui ont pris connaissance de ce mode d'emploi. Les enfants ne peuvent souvent pas discerner les risques encourus par l'utilisation des appareils électriques. Veuillez faire preuve de vigilance et ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil – ils pourraient se blesser.
- Utilisez la possibilité offerte par la sécurité enfants.

Utilisation

- Si l'appareil présente des dommages visibles, ne le mettez pas en service et adressez-vous à notre service après-vente.
- Dès qu'un disfonctionnement est constaté, débranchez l'appareil du secteur.
- Veillez à ce que les câbles de raccordement d'autres appareils électriques ne se coincent pas dans la porte de l'appareil. L'isolation électrique pourrait être endommagée.
- Si le câble de raccordement de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le service après-vente afin d'éviter tout danger.
- Avant de fermer la porte de l'appareil, assurez-vous qu'il n'y a pas de corps étranger ou d'animal dans l'espace de cuisson.
- Ne conservez pas dans l'espace de cuisson des objets pouvant constituer un danger en cas de mise en marche involontaire. Ne placez jamais dans l'espace de cuisson d'aliments ou de matériaux sensibles à la chaleur ou inflammables, tels que produits de nettoyage, bombes aérosols de nettoyage de four, etc.
- Quand vous utilisez le gril, laissez la porte de l'appareil fermée. La chaleur pourrait sinon endommager les éléments de commande et d'affichage ou les meubles encastrés situés au-dessus de l'appareil.

Attention, risque de brûlures!

- L'appareil devient très chaud durant l'utilisation.
- Lors de la cuisson, de la chaleur se dégage. La porte de l'appareil, surtout la partie en verre, peut être très chaude. Risque de brûlures, ne touchez pas l'appareil et éloignez les enfants!
- A l'ouverture de la porte de l'appareil, de la vapeur peut s'échapper de l'espace de cuisson. En présence de vapeur dans l'espace de cuisson, ne placez pas vos mains à l'intérieur!
- Une fois arrêté, l'appareil reste encore chaud pendant un long moment et sa température ne redescend que lentement à la température ambiante. Attendez donc suffisamment longtemps avant d'effectuer, par exemple, des travaux de nettoyage.
- La graisse et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. Il est dangereux de chauffer de l'huile dans l'espace de cuisson pour rôtir de la viande (à éviter absolument). N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau, risque d'explosion! Etouffez les flammes à l'aide d'une couverture d'extinction et maintenez les portes et les fenêtres termées.
- Les aliments chauffés ne doivent pas être arrosés de spiritueux (cognac, whisky, eau-de-vie, etc.). Risque d'explosion!
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance si vous séchez des herbes, du pain, des champignons, etc. Une dessiccation excessive pourrait provoquer un incendie.
- Si vous remarquez de la fumée dégagée par un incendie supposé de l'appareil ou de l'espace de cuisson, gardez la porte de l'appareil fermée. Déclenchez l'appareil et interrompez l'alimentation électrique.
- Les accessoires tels que la grill, les plaques, etc. chauffent dans l'espace de cuisson. Utilisez des gants de protection ou des maniques.

Attention, risque de blessures!

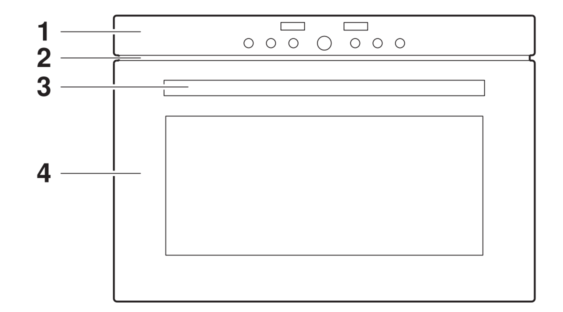
- Veillez à ce que personne ne place ses doigts dans les charnières de l'appareil, faute de quoi ceux-ci pourraient être coincés lorsque vous déplacez la porte. Soyez particulièrement vigilant(e) en présence d'enfants.
- Ne laissez la porte de l'appareil ouverte qu'en position encliquetée. Sinon, la porte étant ouverte, il y a risque de trébuchement ou de coincement! Ne vous asseyez et ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil et ne l'utilisez pas pour y poser des objets.

Eviter des dommages sur l'appareil

- Ne fermez pas brusquement la porte de l'appareil.
- Ne placez aucune garniture de protection ni feuille aluminium sur le fond de l'espace de cuisson. Cela modifie l'apparence du fond de l'espace de cuisson.
- La découpe à l'aide de couteaux ou de molettes dans la plaque à gâteaux originale entraîne des dommages visibles.
- Dans l'espace de cuisson, ne utilisez pas d'objets susceptibles de rouiller.
- Laissez la porte de l'appareil ouverte en position encliquetée jusqu'à ce que l'espace de cuisson soit refroidi afin d'éviter la corrosion.
- Lors du nettoyage, veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Utilisez un chiffon modérément humide. N'aspergez jamais l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil avec de l'eau. N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à la vapeur. L'eau pénétrant dans l'appareil entraîne des dommages sur celui-ci.

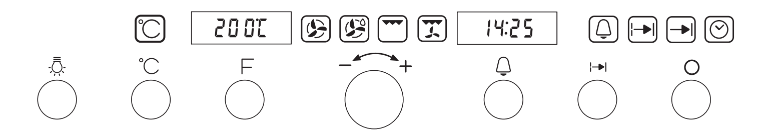
Description de l’appareil

Structure

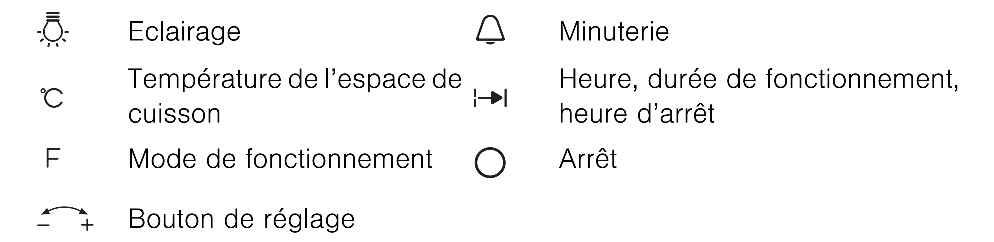


1 Eléments de commande et d’affichage
2 Ouverture d’aération
3 Poignée de la porte
4 Porte de l’appareil

Eléments de commande et d’affichage



Touches



	Eclairage		Minuterie
°C	Température de l’espace de cuisson		Heure, durée de fonctionnement, heure d’arrêt
F	Mode de fonctionnement		Arrêt
− +	Bouton de réglage		

Affichages

200°C	Température
14:25	Heure, durée de fonctionnement, heure d’arrêt, minuterie etc.

Symboles

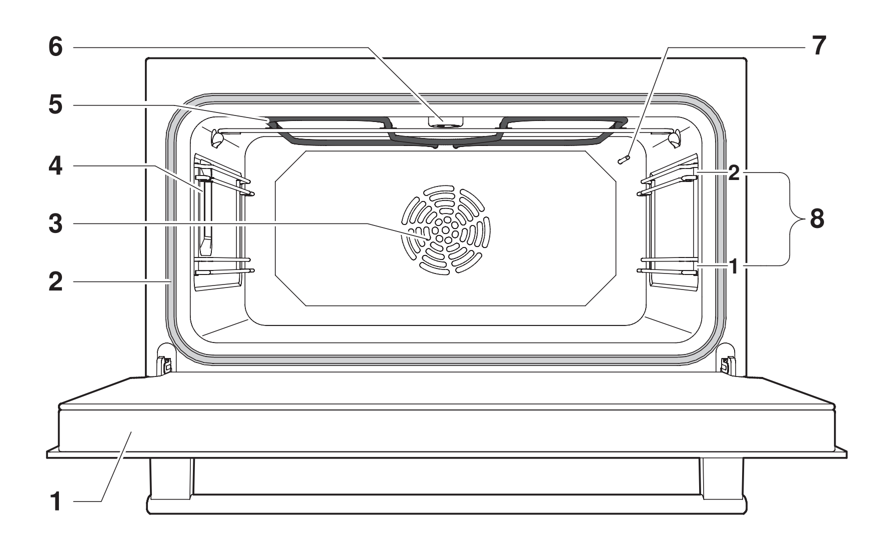
	Température de l’espace de cuisson		Heure d’arrêt
	Minuterie		Heure
	Durée de fonctionnement		

Modes de fonctionnement

Espace de cuisson



Ne placez pas de garniture de protection ni de feuille aluminium sur le fond de l’espace de cuisson.

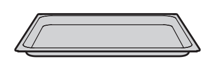


1 Porte de l’appareil
2 Joint de la porte
3 Ventilateur d’air chaud
4 Eclairage
5 Gril / chaleur de voûte
6 Ventilation de l’espace de cuisson
7 Sonde de température de l’espace de cuisson
8 Niveaux avec identification

Accessoires



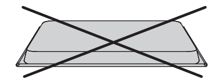
Plaque à gâteaux originale avec TopClean



- Moule pour les tartes et les petits fours
- Bac récupérateur en combinaison avec la grille
- La découpe avec des couteaux ou des mollettes dans la plaque à gâteaux originale occasionne des dommages visibles.
- Si la plaque à gâteaux originale n’est que partiellement recouverte lors de la cuisson, des déformations peuvent survenir. Il s’agit d’un phénomène normal. La plaque reprend alors la forme d’origine lorsqu’elle refroidit.



- Le «biseau» **1** de la plaque à gâteaux originale doit toujours être enfoncé jusqu’au fond de la paroi arrière de l’espace de cuisson.



- Utilisez exclusivement la plaque à gâteaux originale dans la position normale – et non à l’envers.

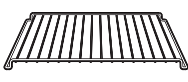
Grille



- Niveau pour les plats à rôtis et les moules
- Niveau pour la viande, les pizzas surgelées, etc.



- Pour laisser refroidir une pâtisserie





Lors de la préparation de pains et de quiches congelés,

► revêtiez la grille de papier sulfurisé ou utiliser une plaque à gâteaux ronde.

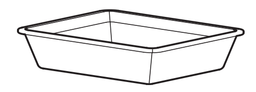

Les accessoires suivants ne sont pas compris dans la livraison.



Plaques à gâteaux rondes avec TopClean

- Moules pour les tartes et les quiches

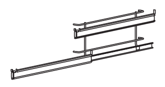
Disponibles en trois tailles



Moule en porcelaine

- Pour la préparation de différents plats tels que lasagne, gratins de pomme de terre, etc.
- Pour griller des rôtis, poulets, etc.
- Pour maintenir des plats au chaud

Disponible en trois tailles



Support de plaques coulissant

- Pour extraire une ou deux plaques / grille de l'espace de cuisson en toute sécurité, p. ex. pour arroser un rôti ou retirer des moules

Utilisation

Le mode de fonctionnement, la température de l'espace de cuisson ainsi que la durée de fonctionnement, l'heure d'arrêt et diverses autres fonctions peuvent être sélectionnés par un effleurement simple ou répété de la touche correspondante.

- Le symbole de la fonction sélectionnée s'allume ou clignote.
- Sur l'afficheur numérique correspondant, une proposition clignote.
- En tournant le bouton de réglage – +, vous modifiez le réglage.
- En pressant le bouton de réglage – + vous confirmez le réglage ou l'appareil reprend automatiquement celui-ci au bout de 10 secondes.
- D'autres réglages ou modifications peuvent être effectués à tout moment.
- En effleurant la touche ◯, vous déclenchez l'appareil.

Première mise en service

Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil nouvellement installé, veuillez effectuer les opérations suivantes:

▶ Retirez le matériau d'emballage et de transport de l'espace de cuisson.

▶ Si 12:00 clignote sur l'afficheur numérique de droite, tournez le bouton de réglage − + et réglez l'heure.



▶ En pressant le bouton de réglage − + vous pouvez passer des heures aux minutes.

▶ En tournant, vous pouvez régler les heures ou les minutes.

▶ En pressant le bouton de réglage − + , vous confirmez le réglage ou l'appareil reprend automatiquement celui-ci au bout de 10 secondes.

▶ Nettoyez l'espace de cuisson et les accessoires.

▶ Faites chauffer l'appareil vide (sans grille, plaques, etc.) avec le mode de fonctionnement et la température maximum d'espace de cuisson pendant environ une heure. Etant donné qu'il peut alors y avoir un certain dégagement d'odeur et de fumée, bien aérer la pièce durant cette période.

Exemple



Lors de la cuisson, de la chaleur se dégage. Risque de brûlures! Utilisez des gants de protection ou des maniques. Eloignez les enfants.

Les tableaux de 'conseils de réglage' indiquent:

	F	°C	°C		min	
Cake		155-165	oui	1	50-60	

▶ Introduisez la grille au niveau 1.

Sélectionner le mode de fonctionnement

▶ Sélectionnez le mode de fonctionnement .
 – 180°C clignote sur l'afficheur numérique de gauche.
 – Les symboles et clignotent.

Modifier le mode de fonctionnement

Le mode de fonctionnement réglé peut être modifié en cours de fonctionnement.

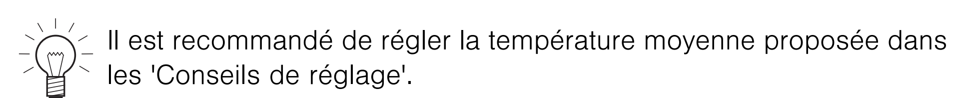
▶ Effleurez la touche F plusieurs fois jusqu'à ce que le mode de fonctionnement sélectionné s'affiche.

Sélectionner la température de l'espace de cuisson

▶ Effleurez la touche ℃ .

▶ Tournez le bouton de réglage et modifiez la température de l'espace de cuisson pour la régler à 160°C.

▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage .
 – L'espace de cuisson est préchauffé.
 – Dès lors que la température de l'espace de cuisson est atteinte, le symbole s'éteint.



Il est recommandé de régler la température moyenne proposée dans les 'Conseils de réglage'.

▶ Placez le moule à cake sur la grille.

Contrôler / modifier la température de l’espace de cuisson

La température de l’espace de cuisson réglée peut être contrôlée ou modifiée.

▶ Effleurez la touche ℃ .
  – La température de l’espace de cuisson réglée clignote sur l’afficheur numérique de gauche.
  – Le symbole ℃.

▶ En tournant le bouton de réglage – +, vous pouvez modifier la température de l’espace de cuisson.

Retirer le mets



De l’air chaud peut s’échapper de l’espace de cuisson à l’ouverture de la porte. Risque de brûlure!
Les accessoires chauffent. Risque de brûlure! Utilisez des gants de protection ou des maniques.

▶ Au bout de 50 minutes, vérifiez si le cake est cuit. Percez le cake avec une baguette de bois. Si de la pâte reste collée sur la baguette, laissez cuire encore un peu le cake.

▶ Lorsqu’il est cuit, retirez le cake de l’espace de cuisson.

Déclencher

▶ Effleurez la touche ◯.
  – Les symboles ℃ et ⊛ s’éteignent.



L’appareil est éteint lorsqu’aucun symbole n’est allumé.
Le ventilateur peut continuer à fonctionner.

▶ Laissez la porte de l’appareil ouverte en position encliquetée jusqu’à ce que l’espace de cuisson soit refroidi afin d’éviter la corrosion.

Réglages utilisateur

Vous pouvez adapter les réglages.

► Gardez le bouton de réglage –⌒+ enfoncé pendant 5 secondes.

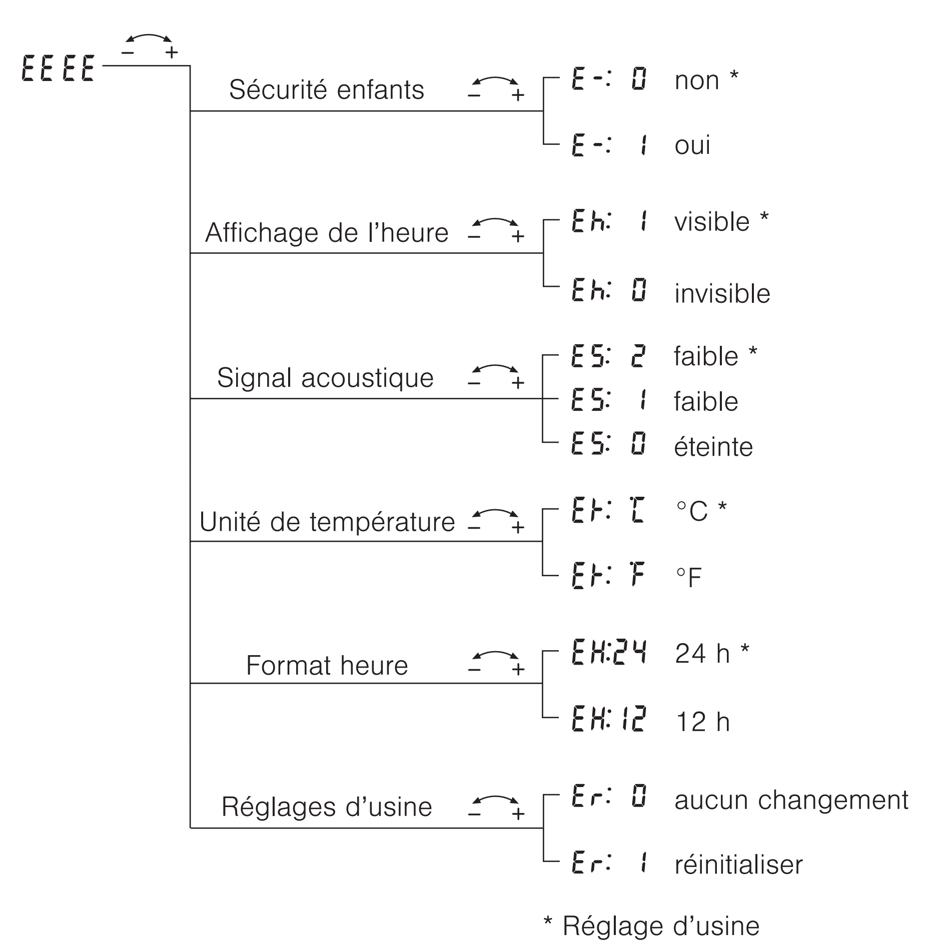
► En tournant le bouton de réglage –⌒+, vous sélectionnez le réglage et vous confirmez en pressant le bouton.



Après une coupure de courant, les réglages sont conservés.

Réglages possibles

▶ Gardez le bouton de réglage – + enfoncé pendant 5 secondes.



* Réglage d'usine

Sécurité enfants

La sécurité enfants a pour but d'éviter un enclenchement involontaire de l'appareil.

Si, alors que la sécurité enfants est activée, la touche F ou − + est effleurée
– un double signal acoustique retentit
– l'effleurement de la touche reste sans effet.

Enclencher ou déclencher la sécurité enfants

▶ Appareil déclenché, gardez le bouton de réglage − + enfoncée pendant 5 secondes.
  – L'affichage numérique indique EEEE.

▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage − + .
  – L'affichage numérique indique E-: 0 pour sécurité enfants inactive.

▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage − + .
  – Sur l'affichage numérique, E-: 0 clignote.

▶ En tournant le bouton de réglage − + , vous faites passer l'affichage sur E-: 1 pour sécurité enfants active.

▶ En pressant le bouton de réglage − + , vous pouvez confirmer le réglage ou l'appareil le reprend automatiquement au bout de 10 secondes.

Commande avec sécurité enfants active

▶ Maintenez la touche ○ enfoncée et effleurez la touche F ou − + .
  – La sécurité enfants est contournée. La suite de l'utilisation peut se faire comme à l'accoutumée.
  – 10 minutes après le déclenchement de l'appareil, la sécurité enfants est réactivée automatiquement.

Les touches ☼ / 🔔 et ⇥ peuvent être utilisées directement indépendamment de la sécurité enfants.

Affichage de l'heure

Avec le réglage «invisible», les affichages restent sombres lorsque l'appareil est déclenché. La consommation de courant peut ainsi être réduite. Lorsque l'appareil est enclenché, l'heure est affichée dans tous les cas.



La valeur la plus basse de la consommation de courant peut être obtenue en sélectionnant le réglage d'utilisateur Eh: 0, «Affichage de l'heure non visible». Malgré le standby-réduction automatique de la consommation, les fonctions de sécurité restent actives. Une fois la cuisson terminée, tous les affichages s'éteignent.

Signal acoustique

Il peut être réglé à deux volumes sonores différents ou désactivé.

■ fort	volume maximum
■ faible	volume réduit
■ éteint	le signal acoustique est désactivé



En cas de dérangement, le signal acoustique retentit même lorsque le réglage est réglé sur «éteint».

Unité de température

L'unité de température peut être sélectionnée entre °C et °F.

■ °C	Degrés Celsius
■ °F	Degrés Fahrenheit

Format de l’heure

Avec le réglage «24 h», le format européen est actif, avec «12 h», il s’agit du format américain (a. m. / p. m.).

Réglages d’usine

Si un ou plusieurs réglages d’utilisateur ont été modifiés, ils peuvent être réinitialisés au réglage d’usine.

Fonctions de l'horloge

Les fonctions de l'horloge suivantes sont disponibles:
- Heure
- Minuterie – vous pouvez toujours utiliser celle-ci indépendamment des autres fonctions
- Durée de fonctionnement – déclenchement contrôlé de l'appareil
- Démarrage différé – enclenchement et déclenchement contrôlés de l'appareil



- Lorsque l'appareil est déclenché, la luminosité de l'affichage de l'heure est réduite de 24 h à 6 h.
- Si le format d'heure EH: 12 est sélectionné, la luminosité n'est pas réduite.

Régler et modifier l'heure



L'heure ne peut pas être modifiée lorsque l'appareil est en service ou qu'un démarrage différé est réglé.

▶ Effleurez la touche ⇥.
- Les heures clignotent sur l'afficheur numérique de droite.
- Le symbole ⇥ clignote.

▶ Tournez le bouton de réglage – + et réglez les heures.

▶ Effleurez la touche ⇥ ou pressez le bouton de réglage – + .
- Les minutes clignotent sur l'afficheur numérique de droite.
- Le symbole ⇥ clignote.

▶ Tournez le bouton de réglage – + pour régler les minutes.
- En pressant le bouton de réglage – + , vous pouvez confirmer le réglage ou l'appareil le reprend automatiquement au bout de 10 secondes.

Minuterie

La minuterie fonctionne comme un sablier électrique. Elle peut être utilisée à tout moment indépendamment des autres fonctions.

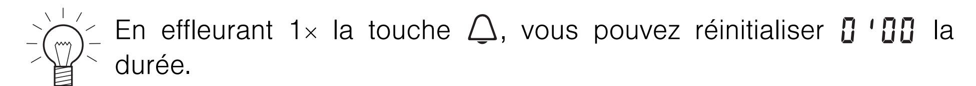
Régler

► Effleurez la touche .
- 0'00 clignote sur l’afficheur numérique de droite.
- Le symbole clignote.

► Tournez le bouton de réglage – + et réglez la durée.

Le réglage se fait
- jusqu’à 10 minutes en pas de 10 secondes, p. ex. 9'50 = 9 min 50 s.
- à partir de 10 minutes par pas de 1 minute, p. ex. 1h 12 = 1 h 12 min.

La durée maximum est de 9 h 59 min.


En effleurant 1× la touche , vous pouvez réinitialiser 0'00 la durée.

► En pressant le bouton de réglage – + , vous démarrez la minuterie.
- Sur l’afficheur numérique de droite, la durée résiduelle qui s’écoule est visible.
- Le symbole est allumé.

Au terme de la durée réglée
- une série de 5 signaux acoustiques brefs retentit pendant une minute.
- Le symbole clignote.

► L’effleurement de la touche interrompt le signal acoustique.

Contrôler et modifier

▶ Effleurez la touche 🔔.
- La durée résiduelle qui s’écoule clignote sur l’afficheur numérique de droite.
- Le symbole 🔔 clignote.

▶ En tournant le bouton de réglage – +, réglez la durée.

Déclenchement anticipé

▶ Effleurez 2× la touche 🔔.
- Sur l’afficheur numérique de droite, 0'00 clignote.
- Le symbole 🔔 clignote.

▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage – + .

Durée de fonctionnement

Lorsque la durée de fonctionnement est écoulée, le mode de fonctionnement s’arrête automatiquement.

Régler

- Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température de l’espace de cuisson souhaités.
- Préchauffez l’espace de cuisson le cas échéant.
- Placez le plat dans l’espace de cuisson.
- Effleurez la touche ⇥.
  - Sur l’afficheur numérique de droite, 0h 15 clignote.
  - Le symbole ⇥ clignote.
- Tournez le bouton de réglage – + et réglez la durée – au maximum 9h 59.
- Confirmez en pressant le bouton de réglage – + .

Contrôler et modifier

- Effleurez la touche ⇥.
  - La durée résiduelle clignote sur l’afficheur numérique de droite.
  - Le symbole ⇥ clignote.
- En tournant le bouton de réglage – + , réglez la durée.

Déclenchement anticipé

▶ Effleurez la touche ◯.

Durée de fonctionnement écoulée

– Au terme de la durée de fonctionnement, le mode de fonctionnement sélectionné s’arrête automatiquement.
– Pendant une minute, un long signal acoustique ininterrompu retentit.
– L’afficheur numérique de gauche indique la température actuelle de l’espace de cuisson.
– Le symbole ⇥ clignote.
– Les réglages sont conservés pendant 3 minutes.



▶ Pour déclencher, effleurez la touche ◯.
– Les réglages sont effacés.

Prolonger la durée de fonctionnement

▶ Dans les 3 minutes, sélectionnez la nouvelle durée en tournant le bouton de réglage – +.

▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage – +.

Démarrage différé

Le démarrage différé est actif lorsque, avec un mode de fonctionnement sélectionné, une durée de fonctionnement et une heure d’arrêt sont définies. L’appareil s’allume et s’éteint automatiquement au moment souhaité.



Les aliments s’altérant facilement ne doivent pas rester trop longtemps à température ambiante.

▶ Placez le plat dans l’espace de cuisson.

▶ Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température de l’espace de cuisson souhaités.

Régler la durée de fonctionnement

▶ Effleurez la touche |→|.
  – Sur l’afficheur numérique de droite, 0h 15 clignote.
  – Le symbole [→|] clignote.

▶ Tournez le bouton de réglage – ⌒ + et réglez la durée – au maximum 9h 59.

Régler l'heure d'arrêt

► Effleurez une nouvelle fois la touche ⇥ .
- Sur l'afficheur numérique de droite, 8:15 clignote p. ex. – heure d'arrêt sans démarrage différé.
- Le symbole ⇥ clignote.

► Tournez le bouton de réglage – + et réglez l'heure d'arrêt.



L'heure d'arrêt souhaitée peut être différée au maximum de 23 heures 59 min. Si le format d'heure EH:12 est sélectionné, le démarrage différé est au maximum de 11 heures 59 min.

► Confirmez en pressant le bouton de réglage – + .
- L'heure est indiquée sur l'afficheur numérique de droite.
- Les symboles ⇥ et ⇥ sont allumés.
- Le mode de fonctionnement sélectionné reste éteint jusqu'au démarrage automatique.

Ex.:
► Vous sélectionnez le mode de fonctionnement et 180 °C.
► Vous réglez à 8 heures une durée de fonctionnement de 1 heure et 15 minutes.
► Vous réglez l'heure d'arrêt à 11 h 30.
- L'appareil s'enclenche à 10 h 15 et se déclenche à 11 h 30.

Contrôler et modifier

► Effleurez la touche ⇥ 1×.
- La durée de fonctionnement est visible pendant 3 secondes.

► Effleurez la touche ⇥ 2×.
- L'heure d'arrêt clignote et peut être modifiée.



La durée de fonctionnement, le mode de fonctionnement et la température de l'espace de cuisson ne peuvent pas être modifiés.

Déclenchement anticipé

► Effleurez la touche ◯.

Heure d’arrêt atteinte

Au terme de la durée réglée
- l’appareil s’éteint automatiquement
- un long signal acoustique ininterrompu retentit pendant une minute
- 0'00 clignote sur l’afficheur numérique de droite
- le symbole ⇥ clignote
- les réglages sont conservés pendant 3 minutes.



► Pour déclencher, effleurez la touche ◯.
- Les réglages sont effacés.

Prolonger la durée de fonctionnement

► Dans les 3 minutes, sélectionnez la nouvelle durée en tournant le bouton de réglage – +.

► Confirmez en pressant le bouton de réglage – +.

Modes de fonctionnement

Reportez-vous aux indications figurant dans les 'Conseils de réglage' et 'Trucs et astuces'.

► Sélectionnez le mode de fonctionnement en effleurant la touche F une ou plusieurs fois.

Mode de fonctionnement	Symbole	Plage	Valeur proposée	Niveau
Air chaud		30–250 °C	180 °C	1 1 + 2
Air chaud humide		30–250 °C	180 °C	1 1 + 2
Gril		30–280 °C	250 °C	2
Gril-chaleur tournante		30–250 °C	200 °C	1 ou 2



- ► Placer les moules sur la grille.
- ► Le «biseau» de la plaque à gâteaux originale doit toujours être enfoncé jusqu’au fond de la paroi arrière de l’espace de cuisson.

Application	Chauffage
Pour les gâteaux, petits fours, pains et rôtis sur deux étages.	L’air de l’espace de cuisson est chauffé par les corps de chauffe derrière la paroi de l’appareil et circule de façon homogène.
Pour les gratins, soufflés, pains et pâtisseries à pâte levée sur deux niveaux.	L’air de l’espace de cuisson est chauffé par les corps de chauffe derrière la paroi de l’appareil et circule de façon homogène. La vapeur qui apparaît est évacuée au minimum de l’espace de cuisson. L’humidité de l’aliment est conservée.
Aliments peu épais à griller (steaks, côtelettes, morceaux de poulet, poissons, saucisses), gratins et toasts. Placez directement l’aliment sur la grille. Revêtiez la plaque à gâteau originale d’une feuille d’aluminium et la pousser sous la grille.	Le chauffage est effectué par le corps de chauffe du gril.
Aliments épais à griller (poulet ou rôti dans un plat en porcelaine ou en verre), gratin et soufflé.	Le chauffage est effectué par le corps de chauffe du gril. Le ventilateur d’air chaud est enclenché.

Conseils de réglage

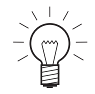
Explication des symboles

F	Mode de fonctionnement
℃	Température de l'espace de cuisson
	Préchauffez jusqu'à ce que la température de l'espace de cuisson soit atteinte
	Niveau
min	Durée recommandée en minutes
heures	Durée recommandée en heures
	Accessoires

Utilisation optimale

Dans les livres de recettes, les températures de cuisson et de rôtissage recommandées sont en partie trop élevées et les niveaux indiqués ne sont pas optimaux pour cet appareil. Vous trouverez dans les tableaux suivants des indications pour une utilisation optimale.

Tableaux de cuisson



Le «biseau» de la plaque à gâteaux originale doit toujours être enfoncé jusqu'au fond de la paroi arrière de l'espace de cuisson.

Gâteaux, Cake

	F	°C	
Cake, kouglof (chocolat, carotte, marbré, noix, etc.)		155–165	oui
Tarte (chocolat, carotte, noix, etc.)		160–170	oui
Génoise		170–180	non
Biscuit roulé		180–190	oui
Tourte de Linz		160–170	oui
Cuire à l'aveugle la pâte brisée		170–180	oui
Pâte sablée avec fruits		170–180	oui
Gâteau-rose, Couronne en pâte levée, Tresse russe		160–180	oui
Pain d'épice de Lucerne		160–170	oui
Tourte au séré		170–190	non
Gâteau cuit sur une plaque		160–170	oui
Strudel aux pommes		180–190	oui
Gâteau meringué		120–130	oui
Fond de japonais		140–160	oui

	min	
1	50-60	
1	30-50	
1	30-40	
1	8-10	
1	50-55	
1	20-25	
1	40-50	
1	30-45	
1	55-65	
1	45-50	
1	25-35	
1	30-40	
1	25-35	
1	25-35	ou

Petits gâteaux

	F	℃	°C
Feuilletés pour apéro		160–170	oui
Biscuit en pâte feuilletée fourré (croissant au jambon/ aux noix, etc.)		170–190	oui
Pâtisserie pâte levée		160–180	oui
Eclairs		180–190	oui
Macarons		140–160	oui
Milanais, Spitzbube		160–170	oui
Petits gâteaux à l'anis, anis		130–140	oui
Meringues *		90	oui

* Après la cuisson, laisser sécher pendant la nuit.

	min	
1 1 + 2	15-20	
1 1 + 2	20-25	
1 1 + 2	15-25	
1 1 + 2	30-35	
1 1 + 2	15-20	
1 1 + 2	14-18	
1 1 + 2	20-30	
1 1 + 2	90-120	

Tarte, Pizza



Avec les fruits congelés ou les fruits frais – très juteux – ne répartir le glaçage sur la tarte qu'au bout de 15 à 20 minutes de cuisson environ.

	F	°C	
Tarte aux fruits		170–190	oui
Pizza fraîche		220–230	oui
Pizza surgelée *	–	–	–
Tartes salées (fromage, légumes, oignons)		180–200	oui

* Selon les indications du fabricant

Pain, Tresse

	F	°C	
Pain		190–200	oui
Petits pains		190–200	oui
Tresse		180–190	oui

		min	
	1	40-50	
	1	20-30	
	–	–	
	1	35-50	

		min	
	1	40-50	
	1	25-30	
	1	35-45	

Soufflés, Gratins

	F	°C	
Soufflés sucrés/salés		190–200	oui
Gratin (légumes, poisson, pommes de terre)		190–190	oui
Lasagne, Moussaka		190–200	oui
Légumes gratinés		230	oui

Viande

	F	°C	
Épaule de veau		180–190	non
Epaule de porc		180–190	oui
Gigot d’agneau *		180	4 min
Rôti de viande hachée		180–200	non
Fromage d’Italie		160–170	oui
Filet en croûte		180–190	oui
Côtelettes *		250	5 min
Saucisses *		250	5 min

* Retourner à la moitié de la durée de cuisson.
** Introduisez la grille sur le niveau 1, et non au niveau 1.

	min	
1	45-50	
1	50-55	
1	30-40	
1	10-15	

	min	
1 ** 1	90-100	et
1 ** 1	110-120	
1 ** 1	45-90	
1	50-70	
1	45-60	
1	30-45	
1 ** 1	15-20	et
1 ** 1	14-16	

Volaille, Poisson

	F	℃	°C
Poulet entier *		180–190	oui
Poulet 4 moitiés		220–230	5 min
Cuisses de poulet *		250	5 min
Poisson entier (truite, dorade, etc.) *		240	5 min
Filet de poisson		190–200	oui

* Retourner à la moitié de la durée de cuisson.
** Introduisez la grille sur le niveau 1, et non au niveau 1.

Cuire à basse température

	F	℃	°C
Filet de bœuf		80–90	oui
Roastbeef		80–90	oui
Carré de porc		90–100	oui

Cuire dans une cocotte en terre

	F	℃	°C
Poulet		200–220	non
Rôti		200–220	non
Tranches de viande fines		200–220	non

* Placez la cocotte en terre sur le fond de l’espace de cuisson.

	min		
1 ** 1	45-60	et	
1	50-60		
1 ** 1	20-30	et	
1	25-35		
1	10-20		

	heures	
1	2-2½	
1	2-2½	
1	2½-3½	

	min	
*	60-70	–
*	90-100	
*	50-70	

Dessiccation, séchage



Surveillez la dessiccation et le séchage. En cas de dessiccation excessive, il existe un risque d'incendie!

	F	°C	°C
Morceaux ou rondelles de pomme		70	non
Champignons coupés		50-60	non
Herbes		40-50	non
Abricots		60-70	non

- ▶ N'utilisez que des fruits sains et mûrs ainsi que des champignons frais et des herbes fraîches.
- ▶ Nettoyez et coupez en morceaux les fruits, champignons et herbes.
- ▶ Revêtiez les plaques à gâteaux originales ou la grille de papier sulfurisé, répartissez les aliments sur celle-ci et enfournez au niveau approprié.



Une grille et deux plaques à gâteaux originales au maximum peuvent être utilisées simultanément.

- ▶ Coincez une cuillère en bois entre le panneau de commande et la porte de l'appareil de sorte à conserver une fente d'environ 2 cm.
- ▶ Tournez les aliments à intervalles réguliers afin de garantir une dessiccation plus homogène.

	heures	
1 1 + 2	7-8	ou
1 1 + 2	5-8	
1 1 + 2	3-5	
1 1 + 2	14-16	

Trucs et astuces

Air chaud

Pâtisseries et rôtis

Résultat	Remède
■ La pâtisserie ou le rôti ont belle allure. Mais l’intérieur est pâteux ou n’est pas cuit.	► Réduisez légèrement la température de l’espace de cuisson la prochaine fois et prolongez la durée.

Gâteau

Résultat	Remède
■ Le gâteau s’effondre.	► Comparez vos réglages aux 'Conseils de réglage'. ► Baissez la température de l’espace de cuisson la prochaine fois et prolongez la durée. ► Malaxez assez longtemps la pâte et l’enfourner dès que c’est prêt. ► Pour la pâte à biscuit, mélangez plus longtemps le jaune d’œuf / blanc d’œuf, incorporez soigneusement sous la pâte et enfournez dès que c’est prêt. ► Respectez la quantité de levure.

Différence de brunissement

Résultat	Remède
■ La pâtisserie n’est pas d’un brun uniforme.	▶ Baissez la température de l’espace de cuisson la prochaine fois et adaptez la durée. ▶ Pour [symbole] et [symbole] vérifiez si les niveaux sélectionnés correspondent à ceux des 'Conseils de réglage'. ▶ Ne placez pas les moules ou les pâtisseries élevées directement devant la paroi arrière de l’espace de cuisson.
■ Sur une plaque, une pâtisserie est plus claire que sur l’autre.	▶ Comparez vos réglages aux 'Conseils de réglage'. ▶ Laissez la plaque à la pâtisserie plus claire cuire plus longtemps.



Une différence de brunissement est normale. Le brunissement sera plus régulier si la température de l’espace de cuisson est baissée.

Economiser de l’énergie

- Evitez d’ouvrir trop souvent la porte de l’appareil.
- N’allumez l’éclairage que lorsque vous en avez besoin.
- Utilisez la chaleur résiduelle: à partir d’une durée de 30 minutes, éteignez l’appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson, sauf pour le soufflé, le biscuit, la pâte à choux et la pâte feuilletée.
- Ne préchauffez qu’au minimum.
- Ne préchauffez l’espace de cuisson que lorsque le résultat de cuisson en dépend.



La valeur la plus basse de la consommation de courant peut être obtenue en sélectionnant le réglage d’utilisateur Eh: 0, «Affichage de l’heure non visible». Malgré le standby-réduction automatique de la consommation, les fonctions de sécurité restent actives. Une fois la cuisson terminée, tous les affichages s’éteignent.

Nettoyage et entretien



Avant le nettoyage, laissez refroidir l'appareil et les accessoires.

Nettoyage extérieur

- N'utilisez en aucun cas de produits nettoyants abrasifs ou très corrosifs.
- N'utilisez pas des éponges à récurer universelles ou de la paille de fer, etc. Ces produits endommagent les surfaces.

► Eliminez les salissures ou les restes de produits nettoyants immédiatement.

► Nettoyez les surfaces avec un chiffon doux humidifié avec de l'eau de vaisselle (pour les surfaces métalliques, dans le sens de polissage). Puis séchez en frottant avec un chiffon doux.

► Nettoyez la porte de l'appareil avec un chiffon doux humidifié avec de l'eau de vaisselle. Essuyer ensuite avec un chiffon doux.

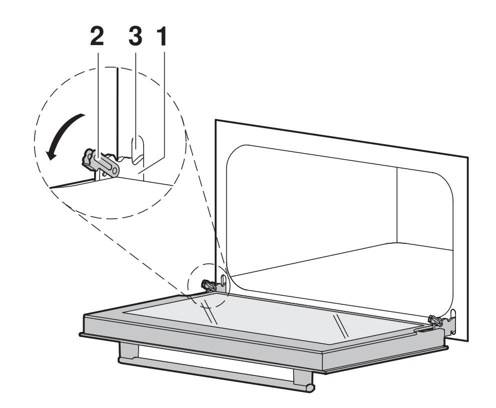
Nettoyer la porte de l’appareil

► Nettoyez la porte de l’appareil avec un chiffon doux humidifié avec de l’eau de vaisselle. Essuyer ensuite avec un chiffon doux.

Retirer la porte de l’appareil

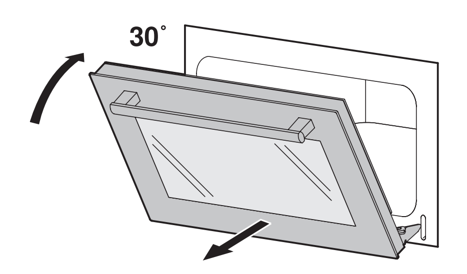


Attention lors du retrait et de la mise en place de la porte de l’appareil. Celle-ci pèse env. 7 kg. Risque de blessure!



► Ouvrez complètement la porte de l’appareil.

► Aux deux charnières **1**, rabattre totalement vers l’avant les étriers **2**.



► Fermez la porte totalement jusqu’à la butée (env. 30°).

► Retirez la porte de l’appareil vers l’avant.

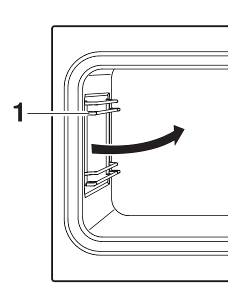
Mettez en place la porte de l’appareil

► Introduisez les deux charnières **1** par l’avant dans l’ouverture **3**.

► Ouvrez complètement la porte de l’appareil et fermez les étriers **2** vers l’arrière.

Pièces amovibles

Grille de guidage



▶ Basculez la grille de guidage **1** à l'avant vers le milieu de l'espace de cuisson.

▶ Retirez la grille de guidage à l'arrière par l'ouverture.

▶ Montage dans l'ordre inverse.

Joint de la porte

▶ Tirez le joint par les coins vers l'extérieur et défaites le crochet.

Nettoyer les accessoires

- La grille et la grille de guidage peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- La plaque à gâteaux originale peut être nettoyée au lave-vaisselle mais sa propriété anti-adhérente TopClean s'en trouve amoindrie.
- Le joint de la porte peut être nettoyé à l'eau de vaisselle.

Nettoyer l'espace de cuisson émaillé



Ne pas tordre la sonde de température ni les corps de chauffe lors du nettoyage.

- N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs.

- N'utilisez pas des éponges à récurer universelles ou de la paille de fer, etc. Ces produits endommagent la surface et la propriété anti-adhérente TopClean.

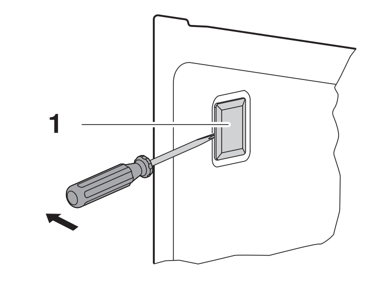
▶ Nettoyez les salissures si possible lorsque l'espace de cuisson est tiède avec un chiffon humide. Utilisez un chiffon doux humidifié d'eau de vaisselle puis essuyez avec un chiffon doux.

▶ Utilisez les produits de nettoyage de four courants et respectez les indications du fabricant.

Remplacer l’ampoule halogène



Débranchez l’appareil du secteur, retirez le fusible ou déclenchez le coupe-circuit.
L’ampoule et l’appareil chauffent pendant leur fonctionnement! Laissez-les tout d’abord refroidir.



- Retirez la grille de guidage de gauche.
- Placez un tournevis au milieu du bord en verre et retirez le verre de lampe **1** précautionneusement de son support.
- Retirez la lampe halogène défectueuse.
- Enfichez avec prudence la nouvelle ampoule halogène.



Ne saisissez pas la lampe halogène à mains nues.
Utilisez un fin torchon sec et sans graisse.

- Introduisez le verre de lampe **1** dans le support.
- Refixez la grille de guidage.
- Rebranchez l’appareil sur le secteur, revissez le fusible ou enclenchez le coupe-circuit.

Comment éliminer soi-même des pannes

Ci-après figure une liste des dérangements que vous pourrez éliminer vous-même simplement selon la procédure décrite. Si un autre dérangement s'affiche ou si le dérangement ne peut être supprimé, veuillez appeler le service après-vente.



Avant d'appeler le service après-vente, veuillez noter le message de dérangement complet.

Que faire lorsque …

… l'appareil ne fonctionne pas et tous les affichages restent sombres

Cause possible	Remède
■ Le fusible ou le coupe-circuit automatique de l'installation domestique est défectueux.	▶ Changez le fusible. ▶ Enclenchez de nouveau le coupe-circuit automatique.
■ Le fusible ou le coupe-circuit automatique se déclenche plusieurs fois.	▶ Appelez le service.
■ Interruption de l'alimentation électrique.	▶ Contrôlez l'alimentation électrique.

... l'éclairage ne fonctionne pas

Cause possible	Remède
■ Le fusible ou le coupe-circuit automatique de l'installation domestique est défectueux.	▶ Remplacez le fusible. ▶ Réenclenchez le coupe-circuit automatique.
■ Interruption dans l'alimentation en courant.	▶ Contrôlez l'alimentation en courant.
■ Ampoule halogène défectueuse.	▶ Remplacez l'ampoule halogène.

... F x x clignote en alternance avec E x x

Cause possible	Remède
■ Diverses situations peuvent conduire à un message de dérangement.	▶ Validez l'affichage de dérangement en effleurant la touche ◯. ▶ Interrompez l'alimentation électrique pendant env. 1 minute. ▶ Rétablissez l'alimentation électrique. ▶ Si le dérangement apparaît à nouveau, notez le message de dérangement complet. ▶ Interrompez l'alimentation électrique. ▶ Appelez le service.

... U xx clignote en alternance avec E xx

Cause possible	Remède
▪ Dérangement dans l'alimentation électrique.	▶ Validez l'affichage de dérangement en effleurant la touche ◯. ▶ Interrompez l'alimentation électrique pendant env. 1 minute. ▶ Rétablissez l'alimentation électrique. ▶ Si le dérangement apparaît à nouveau, notez le message de dérangement complet. ▶ Interrompez l'alimentation électrique. ▶ Appelez le service.

A la suite d'une coupure de courant

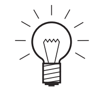
Après une coupure de courant 12:00 et le symbole ⊟ clignotent sur l'afficheur numérique de droite.

▶ Tournez le bouton de réglage – + et réglez les heures.

▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage – + .

▶ Tournez le bouton de réglage – + et réglez les minutes.

▶ Confirmez l'heure en pressant une nouvelle fois le bouton de réglage – + .



Les réglages utilisateur sont conservés.

Accessoires et pièces de rechange

Pour vos commandes, veuillez indiquer le n° du modèle et la désignation précise.

Accessoires

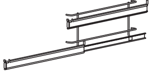
Plaque à gâteaux originale
avec TopClean *



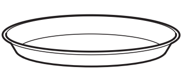
Grille *



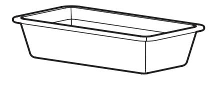
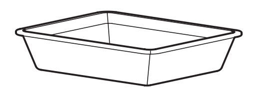
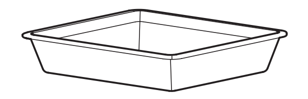
Support de plaques coulissant



Plaques à gâteaux rondes
avec TopClean
ø 24 cm / ø 29 cm / ø 31 cm

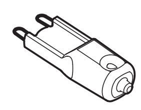


* Compris dans la livraison

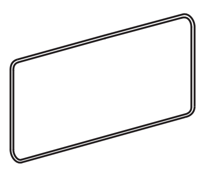
		largeur × hauteur × profondeur [mm]
Moule en porcelaine		325 × 60 × 177
Moule en porcelaine		325 × 60 × 265
Moule en porcelaine		325 × 60 × 354

Pièces de rechange

Ampoule halogène



Joint de la porte



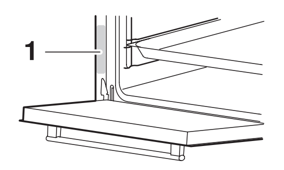
Caractéristique techniques

Dimensions extérieures

▶ Voir notice d'installation

Raccordement électrique

▶ Voir plaque signalétique **1**



Note pour instituts d'essai

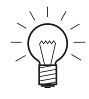
La classe d'efficacité énergétique selon EN 60350 / EN 50304 est définie avec le mode de fonctionnement .
La détermination du volume utile au sens de EN 60350 / EN 50304 se fait avec les grilles de guidage démontées.

Mesure de la température de l'espace de cuisson

La température de l'espace de cuisson est mesurée selon la norme internationale en vigueur dans l'espace de cuisson vide. Vos propres mesures peuvent être imprécises et ne se prêtent donc pas à une vérification de la précision de la température.

Standby-réduction automatique de la consommation

Pour éviter une consommation inutile d'énergie, cet appareil est équipé d'un standby-réduction automatique de la consommation.



La valeur la plus basse de la consommation de courant peut être obtenue en sélectionnant le réglage d'utilisateur Eh: 0, «Affichage de l'heure non visible». Malgré le standby-réduction automatique de la consommation, les fonctions de sécurité restent actives.

Elimination

Emballage

- Les composants de l’emballage (carton, feuille en plastique PE et polystyrène EPS) sont marqués et doivent si possible être recyclés ou éliminés de façon écologique.

Désinstallation

- Débranchez l’appareil du réseau. Pour les appareils branchés de façon fixe, faites appel à un électricien concessionnaire!

Sécurité

- Pour éviter les accidents dus à une utilisation impropre, en particulier par des enfants qui jouent, rendez l’appareil inutilisable.
- Retirez la fiche de la prise électrique ou faites démonter le branchement par un électricien. Ensuite, coupez le cordon de l’appareil.

Elimination

- Cet appareil usagé n’est pas un déchet sans valeur. Une élimination en bonne et due forme permettra de recycler les matières premières.
- Sur la plaque signalétique de l’appareil, vous trouverez le symbole qui indique qu’une élimination avec les déchets ménagers normaux est interdite.
- L’élimination doit être réalisée conformément aux législations locales. Veuillez vous adresser aux autorités compétentes de votre commune, au centre de recyclage local pour les déchets ménagers ou au commerçant auquel vous avez acheté cet appareil pour obtenir davantage d’informations sur le traitement, la récuperation et la réutilisation de ce produit.

Index

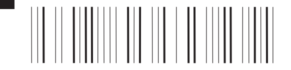
Notes

Service après-vente et garantie

Appeler le service après-vente

Indiquez:
1 le défaut.
2 le code service (sur l'étiquette service, le nombre indiqué après le mot service).

SERVICE



▶ Ouvrez la porte de l'appareil.
– L'étiquette service se trouve à gauche sur la paroi latérale.

3 votre adresse complète.
4 votre numéro de téléphone.
5 Vous pouvez joindre le service après-vente aux adresses suivantes.

Adresses du service après-vente

Pour la Suisse Romande

Bauknecht SA	Téléphone	Service après-vente	0848 801 001
23, route de Prilly		Pièces de rechange	0848 801 005
1023 Crissier	Fax	Service après-vente	0848 801 003

service@bauknecht.ch

Chère cliente, cher client

Connaissez-vous notre contrat de service après-vente?

Vous pouvez vous assurer durant de nombreuses années contre tous les frais de réparation éventuels contre une modeste cotisation annuelle. Le contrat couvre intégralement les frais de déplacement, de travail et de pièces détachées.

Nous vous donnerons volontiers de plus amples renseignements au numéro de téléphone suivant: **0848 801 001**

Garantie

Nous assurons pour ce produit une garantie de 24 mois à compter de la date d'achat. Cette prestations couvre exclusivement les vices de matériaux et de fabrication. Nous déclinons expressément toute responsabilité pour les dommages ou conséquences de dommages provoqués par le non respect des notice d'installation ou du mode d'emploi. Sont exclus de la couverture de cette garantie les appareils ayant été réparés par des tiers ainsi que les dommages provoqués par la faute de l'utilisateur. Les frais de déplacement de main d'oeuvre et de matériel durant l'année de garantie sont entièrement pris à notre charge. Nous ne pouvons pas prendre en considération des demandes pour dommages sortant du cadre explicite de cette garantie. La période de garantie n'est pas renouvelée ni prolongée lors d'une remise en état d'un remplacement. Par ailleurs, les directives de la FEA sont applicables.

Brèves instructions

Veuillez d'abord lire les consignes de sécurité de ce mode d'emploi!

Régler l'heure

- ▶ Effleurez la touche ¦→|.
- ▶ Tournez le bouton de réglage −⌒+ et réglez les heures.
- ▶ Effleurez une nouvelle fois la touche ¦→|.
- ▶ Tournez le bouton de réglage −⌒+ et réglez les minutes.
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage −⌒+ .

Sélectionner le mode de fonctionnement

- ▶ Effleurez la touche F plusieurs fois jusqu'à ce que le mode de fonctionnement souhaité s'affiche.
- ▶ En tournant le bouton de réglage −⌒+ , réglez la température de l'espace de cuisson.
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage −⌒+ .

Déclencher l'appareil

- ▶ Effleurez la touche ○.

Régler la minuterie

- ▶ Effleurez la touche 🔔.
- ▶ En tournant le bouton de réglage −⌒+ , réglez la durée.



Bauknecht SA, Industriestrasse 36, 5600 Lenzburg J337.041-0